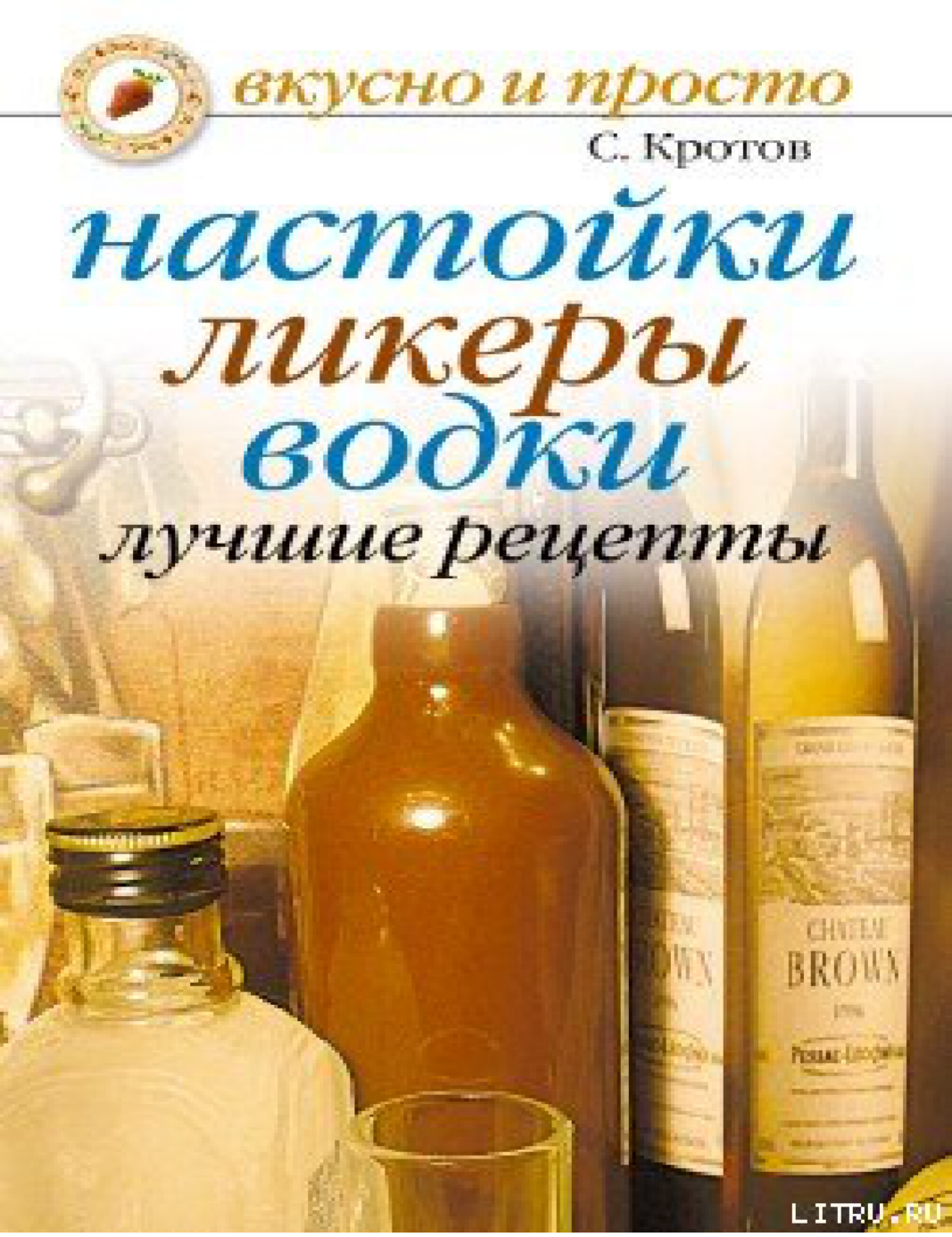
вкусно и просто

С. Кротов

настойки ликеры водки

лучшие рецепты



LITRU.RU

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Русь во все времена славилась своими алкогольными напитками, которые умного веселят, а при надобности и лечат, а дураков – тех до нитки раздевают по пословице «пропойное рыло в конец разорило». Надеемся, что настойки, водки, ликеры, которые вы можете приготовить по рецептам из этой книги, станут украшением праздничного стола, изысканной трапезы. За ваше здоровье!

- Сергей Кротов
  - Пей за столом, не пей за столбом!
    -
  - Настойки
    - Полезная информация
      -
    - Настойка малиновая
      -
    - Настойка из ирги
      -
    - Настойка рябиновая
      -
    - Настойка яблочно-рябиновая
      -
    - Настойка из лечебных трав
      -
    - Настойка калиновая
      -
    - Настойка клюквенная
      -
    - «Клюковка» дамская
      -
    - «Клюковка» для настоящих мужчин
      -
    - Настойка на смородиновых почках
      -
    - Настойка из листьев и почек черной смородины
      -
    - Николо-Урюпинская настойка
      -
    - Настойка грушево-смородиновая
      -
    - Настойка из листьев барбариса

- Настойка вишневая
- Настойка кизиловая
- Настойка яблочная
- Настойка яблочно-медовая
- Настойка мандариновая
- Настойка лимонная (1)
- Настойка лимонная (2)
- Настойка лимонная с пряностями
- Настойка «Старка»
- Настойка апельсиновая (1)
- Настойка апельсиновая (2)
- Настойка из апельсиновой цедры с вишневым соком
- Настойка абрикосовая
- Настойка из лепестков шиповника
- Настойка из лепестков роз
- Настойка свекольная (1)
- Настойка свекольная (2)
- Настойка из зверобоя
- Настойка ореховая
- Настойка ванильная
- Настойка миндальная

- Настойка с пряностями
- Настойка по-французски
- Настойка анисовая
- Настойка экзотическая
- Настойка укропно-чесночная
- Настойка тминная
- Настойка тминная пряная
- Настойка на любителя
- Настойка для охотников
- Настойка перцовая (1)
- Настойка перцовая (2)
- Настойка перцовая (3)
- Настойка перцовая (4)
- Настойка перцовая (5)
- Настойка «Запеканка»
- Настойка ядреная

○ Ликеры
- Полезная информация
- Ликер ягодный
- Ликер из черной смородины (1)
- Ликер из черной смородины (2)
- Ликер пряный
- Ликер ежевичный

- Ликер барбарисовый
- Ликер рябиновый
- Ликер брусничный
- Ликер клюквенный
- Ликер из аронии
- Ликер виноградный
- Ликер гранатовый
- Ликер грушевый
- Ликер манговый
- Ликер лимонный
- Ликер по-итальянски
- Ликер апельсиновый (1)
- Ликер апельсиновый (2)
- Ликер абрикосовый
- Ликер айвовый
- Ликер мятный (1)
- Ликер мятный (2)
- Ликер жасминовый
- Ликер королевский
- Ликер розовый
- Ликер из лепестков черемухи
- Ликер анисовый

- Ликер молочный (1)
- Ликер молочный (2)
- Ликер чайный
- Ликер «Черноморочка»
- Ликер кофейный (1)
- Ликер кофейный (2)
- Ликер кофейный (3)
- Ликер кофейный (4)
- Ликер кофейный (5)
- Ликер кофейный (6)
- Ликер кофейный (7)
- Ликер кофейный по-польски
- Ликер кофейный с пивом
- Ликер кофейный с ванилью
- Ликер кофейно-молочный
- Ликер кофейно-цитрусовый «44»
- Ликер для банкетов
- Ликер сливочный по-домашнему
- Ликер шоколадный (1)
- Ликер шоколадный (2)
- Ликер шоколадный (3)
- Ликер ванильный (1)

- Ликер ванильный (2)
- Ликер «Амаретто» по-домашнему
- Ликер яичный
- Ликер из пива (1)
- Ликер из пива (2)

- Водки
  - Полезная информация
  - Водка белая московская старинная
  - Водка московская
  - Водка тминная (1)
  - Водка тминная (2)
  - Водка анисовая (1)
  - Водка анисовая (2)
  - Водка гвоздичная (1)
  - Водка гвоздичная (2)
  - Водка лавровая (1)
  - Водка лавровая (2)
  - Водка перцовая
  - Водка фенхельная (1)
  - Водка фенхельная (2)
  - Водка фенхельная (3)
  - Водка фенхельная (4)
  - Водка можжевеловая (1)

- Водка можжевеловая (2)
- Водка можжевеловая (3)
- Водка мятная (1)
- Водка мятная (2)
- Водка мятная (3)
- Водка из мелиссы
- Водка полынная
- Водка цитварная (1)
- Водка цитварная (2)
- Водка шалфейная
- Водка лавандовая
- Водка розовая (1)
- Водка розовая (2)
- Водка розовая (3)
- Водка «Некрасовка»
- Водка из мускатных цветков
- Водка розмариновая (1)
- Водка розмариновая (2)
- Водка аирная (1)
- Водка аирная (2)
- Водка сосновая
- Водка ангеликовая

- Водка миндальная
- Водка с запахом миндаля
- Водка мастичная (фисташковая)
- Водка малиновая (1)
- Водка малиновая (2)
- Водка малиновая (3)
- Водка вишневая
- Водка померанцевая (1)
- Водка померанцевая (2)
- Водка лимонная (1)
- Водка лимонная (2)
- Водка лимонная (3)
- Водка мандариновая
- Водка персиковая подлинная
- Водка «как персиковая» (1)
- Водка «как персиковая» (2)
- Водка «как персиковая» (3)
- Водка огуречная «2 в 1»
- Водка сборная (1)
- Водка «Ерофеич»

Сергей Кротов
Настойки, ликеры, водки. Лучшие рецепты

Пей за столом, не пей за столбом!

Эти слова нередко моя матушка повторяла соседу, сильно баловавшемуся водкой. Когда я взрослым стал, то понял, в чем соль присказки: без алкогольных напитков застолья не бывает – это правда, – но вопрос всегда в том, с кем, сколько и когда пить. Трезвая оценка этих трех составляющих – залог приятных часов за дружеской беседой, праздничным столом, на торжестве или презентационном фуршете. Я занимаюсь рекламным бизнесом и знаю, что лишняя капля может стать причиной потери выгодного контракта, расположения доверявших тебе в трезвом состоянии лиц. А один мой знакомый, увлекшись шампанским, потерял, между прочим, – нет, не бумажник – а невесту! Поэтому с веселящими напитками надо осторожно.

Почему я за эту книжицу взялся? Во-первых, хочу, чтобы вы воспользовались советами моей матушки. Она у нас мастерица по настойкам, а уж водочку какую готовит! Родом мы из некрасовских мест – из села Карабиха, где у поэта, как известно, имелся винный заводик. Моя бабушка Ирина Павловна работала на этом спирто-водочном заводе-комбинате (так он назывался в советские времена). Матушке, когда та в семью мужа вошла, бабушка Ирина давала первые уроки «мастер-класса»: чтобы мужа (моего отца то есть) ублажить на праздник веселым напитком, а позволить спиться ни-ни! Вот и попросила недавно матушка меня рецепты свои где-нибудь обнародовать: пригодятся для пользы дела людям, поскольку без синтетики они, из натуральных компонентов. А как матушке откажешь: я ведь, можно сказать, наследник ее рецептов.

Когда женился, новая фишка пошла: жена Татьяна захотела готовить ликеры, а не настойки да водки. И научилась! Так и получилась книжка – собрание их сочинений. В общем, готовьте, пейте – в качестве можете не сомневаться!

Сергей Кротов

P.S. В матушкиных записях рецептов, за редким исключением, никаких граммов и миллилитров нет. Это уже я постарался: попросил опытного человека, который знает толк в домашних винах (в Карабихе таких много), перевести рецепты в современное русло, ведь сейчас в каждом доме есть кухонные весы, продают и спирт и водку любой крепости и в бутылках разного объема. Но кое-где мы оставили рецепты в первозданном виде, потому что определить точно количество граммов какого-то компонента невозможно – матушка делала это на глазок. Расклад приблизительно такой: 1 чайная ложка – это 5—8 граммов, 1

стакан – 200 мл. P.S.S. Привез я из Франции матушке самогонки попробовать – там для самогонщиков даже льготы государственные есть, – а она пригубила и сказала: «Сережа, нашей водочке эта сладкая вода – не конкурентка». Ага!

Настойки

Настойка на зверобое и иных невинных травах.

В.Даль

Полезная информация

Настойка – это алкогольный напиток, получаемый в процессе холодного настаивания на спиртовом растворе ягод, фруктов, трав, пряностей и специй. Настойки бывают горькими и сладкими. Горькие готовят на травах и специях, а сладкие – из фруктово-ягодных соков и сахарного сиропа.

Для приготовления настоек можно использовать сырье и в сушеном, и в свежем виде. Его заливают спиртом (водкой), выдерживают определенное время для извлечения ароматических веществ и эфирных масел, процеживают и заливают второй порцией спирта (водки) – снова настаивают и процеживают. Этот процесс может повторяться несколько раз. Затем все настои надо соединить.

Длительность приготовления настойки зависит от вида сырья и температуры среды. Как правило, процесс длится около 3—5 недель. А если надо что-то срочно приготовить, скажем, за 5—8 дней, то держите настойку при повышенной температуре (50—60 ˚С).

Настаивать свежие листья длительное время нельзя, иначе цвет настойки может получиться бледно-желтым, она будет сильно пахнуть травой. Желаемое время – максимум 1—2 суток.

Настаивайте свежее сырье в темной посуде.

Настойки из свежих ягод, фруктов, семян и кореньев готовятся 4—5 недель.

Чтобы как можно полнее вытянуть из сырья ароматические вещества, нужен спирт высокой концентрации, а водой разбавлять настойку следует уже после завершения процесса.

Многие настойки не предназначены для длительного хранения, особенно напитки, приготовленные из нежных трав, поэтому готовьте их исходя из числа гостей и зная дату застолья.

Настойка малиновая

Бутыль наполнить малиной на 2/3 объема, доверху залить водкой, закупорить и поставить на солнечный припек на 3 месяца, время от времени встряхивая. Затем настойку процедить, разлить в бутылки, закупорить.

Хранить в прохладном месте.

Попробуйте перед употреблением: может, надо настоечку слегка подсластить.

Настойка из ирги

Бутыль заполнить иргой на 3/4 объема, залить водкой доверху и двое суток держать в темном месте. Затем жидкость отцедить, ягоды выбросить, а бутыль наполовину заполнить свежей иргой и залить отцеженной жидкостью. Настаивать еще двое суток.

Сахар не добавлять.

Настойку разлить в бутылки и закупорить их.

Настойка рябиновая

Ягоды рябины надо собирать только после первых осенних заморозков: подмороженные ягоды слаще, ароматнее, уходят горечь и острая терпкость.

Ягоды отделить от кистей, хорошенько промыть в воде, обсушить и заполнить ими стеклянную емкость на 2/3 объема, залить коньяком или водкой ягоды полностью. Посуду плотно закупорить, настаивать в темном месте в течение 1 месяца. Затем настойку процедить, разлить в бутылки и плотно закупорить.

Перед употреблением можно добавить немного пережженного сахара.

Настойка яблочно-рябиновая

1 кг яблок
450 г ягод рябины
300 г сахара
любая крепкая водка (45°) и выше

Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и нарезать дольками. Ягоды рябины собрать после первых заморозков. Отделить их от кистей, промыть в проточной воде и обсушить. В стеклянную емкость, пересыпая сахаром, уложить слоями яблоки и ягоды и залить водкой так, чтобы полностью закрыть плоды. Емкость обвязать марлей и настаивать при температуре 18—20 °С в течение 3 месяцев. Затем настойку процедить, разлить по бутылкам и плотно закрыть.

Хранить в темном прохладном месте.

Настойка из лечебных трав

200 г ягод рябины

по веточке полыни «божье дерево», майорана, шалфея, мяты, петрова креста

3—5 листочков черной смородины (лучше дикой)

1 кубик очищенного стебля ревеня

цедру с половины апельсина

1 чайная ложка измельченного корня солодки

1 л водки

Ягоды рябины собрать после первых заморозков. Ягоды отделить от кистей, промыть в проточной воде и обсушить. В стеклянную банку уложить ягоды рябины, все остальные ингредиенты, залить их водкой, плотно закрыть емкость крышкой, настаивать в темном месте 6 месяцев. После этого настойку процедить и разлить по бутылкам, которые плотно закупорить.

Эту настойку употребляют при кашле во время простуды.

Настойка калиновая

1 кг калины 150 г сахара 1 л водки

Калину обдать кипятком и выжать сок – должно получиться не меньше стакана. В сок добавить сахар, который размешать до полного растворения, добавить водку, плотно закрыть емкость и поставить в теплое место на две недели. Готовую настойку отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам, закупорить.

Настойку можно пить сразу после приготовления, но если дать ей выстояться, она становится намного ароматнее и мягче.

По чайной ложке в день можно употреблять для профилактики рака (добавлять в чай).

Настойка клюквенная

2 стакана спелой клюквы 100 г сахара 1 л водки

Ягоды промыть, обсушить, истолочь, добавить сахар. Положить смесь в стеклянную банку и залить водкой, плотно закрыть. Настаивать 7 дней, затем настой отжать, процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка клюквенная (быстрого приготовления)

1 стакан спелой клюквы 0,5 л водки сахар по вкусу

Клюкву залить кипящей водой и оставить в ней на 3 минуты, затем воду слить, ягоды истолочь и залить их водкой. Настаивать 12, а лучше 15 часов, настой процедить в кастрюлю, добавить по вкусу сахар, перемешать, довести смесь до кипения (но не кипятить!), охладить.

Настойку можно подавать к столу.

«Клюковка» дамская

500 г клюквы 1 л водки
4 чайные ложки сахара (40 г)
ваниль на кончике ножа (очень мало!)

Клюкву истолочь, добавить ваниль, влить водку и настаивать при комнатной температуре от 2 недель до 1 месяца (но вообще-то чем дольше, тем лучше). После этого настойку процедить, добавить сахар, перемешать (сахар должен полностью раствориться), разлить настойку по бутылкам и закупорить.

«Клюковка» для настоящих мужчин

500 г клюквы 500 мл крепкого спирта 700 мл холодной кипяченой воды Клюкву истолочь, залить спиртом, разбавленным предварительно водой, и настаивать при комнатной температуре от 2 недель до 1 месяца. После этого настойку процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Эта настойка имеет крепость не менее 45—48°, на другой день не вызывает головной боли.

Настойка на смородиновых почках

1 стакан смородиновых почек 1 л спирта

Собрать почки черной смородины весной, когда они ожили и набухли, но еще не проклюнулись листочки. Залить почки спиртом и настаивать 5 дней в темном месте – спирт должен стать изумрудно-зеленого оттенка. После этого настойку процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Предупреждаю, что настойку можно хранить только 10 дней. Потом она буреет и теряет вкус.

Настойка из листьев и почек черной смородины

Собрать молодые листья и набухшие, но еще не распустившиеся почки черной смородины, промыть в дуршлаге, обсушить и уложить их в стеклянную емкость до горлышка. Затем влить водку, чтобы она полностью покрыла зеленую массу, плотно закрыть емкость и поставить в теплое место на сутки. После этого настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам из темного стекла, закупорить.

Настойка годится для употребления только в течение 8—10 дней.

Николо-Урюпинская настойка

50 г зеленых листьев черной смородины 1 л водки

Листья смородины промыть и уложить в стеклянную емкость, залить их водкой и настаивать 1 неделю в темном месте. После этого процедить жидкость через несколько слоев марли, разлить по бутылкам, которые плотно закрыть. Дать отстояться в течение 2 дней и отфильтровать через фильтровальную бумагу.

Напиток имеет светло-зеленый цвет. Благодаря терпкости смородиновых листьев кажется, что настойка очень крепкая.

Настойка грушево-смородиновая

200 г сушеных груш 100 г изюма

50 г листьев черной смородины (желательно дикой) 2 л водки

Груши, изюм и листья черной смородины уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закрыть емкость и поставить в темное место. Настаивать в течение 1 месяца, периодически взбалтывая смесь. Готовую настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

Настойка из листьев барбариса

200 г сушеных листьев барбариса 1 л водки

Измельченные листья барбариса засыпать в стеклянную емкость, залить водкой, плотно закрыть емкость. Настаивать при комнатной температуре 1 неделю. Затем настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу до прозрачности. Напиток разлить по бутылкам и закупорить.

Пить настойку надо понемногу, так как ее в народной медицине используют как кровоостанавливающее средство.

Настойка вишневая

1 кг вишни 700 г сахара кипяченая вода водка

Отобрать спелые, неповрежденные ягоды вишни, вымыть их и обсушить. Уложить ягоды в стеклянную банку, пересыпая сахаром, до горловины. Горлышко банки обвязать марлей и настаивать плоды на солнце или в теплом месте 45 дней. Затем отцедить получившийся сок и измерить его объем: на 250 мл сока добавить 250 мл холодной кипяченой воды и 500 мл водки. Смесь взболтать, разлить в бутылки, которые закупорить, и выдержать еще 6 дней до употребления.

Настойка кизиловая

400 г ягод кизила 1 л водки мед по вкусу

Зрелые плоды кизила вымыть, обсушить и наколоть шпилькой или разрезать пополам. Уложить кизил в стеклянную банку, затем залить водкой, добавить по вкусу мед, закрыть емкость, настаивать 3 месяца. Настойку профильтровать и разлить по бутылкам.

Правильно приготовленная, она должна иметь рубиновый цвет и быть терпкой на вкус.

Настойка яблочная

1 кг яблок

3 л холодной кипяченой воды 800 г сахара 0,5 л водки

Яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками, уложить в стеклянную емкость, влить водку и воду. Горлышко емкости обвязать марлей и поставить ее на 2 недели на солнце. Содержимое емкости периодически взбалтывайте. Когда яблоки всплывут, настой нужно процедить через несколько слоев марли, добавить сахар, размешать его до полного растворения, снова поставить настойку на 2 дня на солнце, а затем поставить на 10 дней в холодное место. После этого настойку еще раз процедить, разлить в бутылки, закупорить и хранить в холодном месте.

Настойка готова через 3 недели.

Настойка яблочно-медовая

3 кг яблок 400 г сахара

100 г натурального меда 3 л воды

3 л крепкой водки Яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками, уложить в стеклянную емкость, залить водкой и настаивать в течение 6 дней. Затем настой процедить, добавить сахар, мед и воду, все размешать, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка мандариновая

6 столовых ложек высушенной мандариновой цедры

0,75 л водки

Цедру измельчить, залить водкой и настаивать 7—8 дней. Затем процедить сквозь несколько слоев марли, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойку можно употреблять сразу, предварительно охладив.

Настойка лимонная (1)

2 лимона средней величины 0,5 л водки

Лимоны вымыть, насухо вытереть и острым ножом аккуратно срезать желтую кожицу, стараясь не затронуть белой мякоти кожуры, поскольку именно она придает настойке горьковатый привкус. Желтую кожицу измельчить, залить водкой и настаивать 6 дней в теплом месте до появления светло-желтого оттенка, а затем настойку процедить.

Настойку можно употреблять сразу, предварительно охладив.

Настойка лимонная (2)

2 крупных лимона 1 стакан водки 150 г сахара

1 бутылка сухого вина (0,7 л) ваниль на кончике ножа

Лимоны разрезать на 4 части, опустить их в бутыль с широким горлом, добавить ваниль, вино и водку, закупорить емкость и оставить на 7 дней в темном месте. Сахар растворить в небольшом количестве кипяченой воды, вскипятить, остудить и влить в емкость. Напиток процедить, закрыть и оставить на 3—4 дня. Затем процедить еще раз и разлить по бутылкам.

Храните настойку в темном прохладном месте.

Настойка лимонная с пряностями

100 г лимонной цедры 5 горошин черного перца 10 г соли 1 л водки

Острым ножом аккуратно срезать желтую кожицу, стараясь не затронуть белой мякоти кожуры, измельчить ее и поместить в стеклянную емкость. Добавить соль, горошины перца, все залить водкой и настаивать в течение 45 дней, периодически взбалтывая смесь. Затем настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка «Старка»

1 лимон
1/3 мускатного ореха
12 кофейных зерен
40 г измельченной дубовой коры
ваниль на кончике ножа
2 столовые ложки сахара
3 л водки

Лимон разрезать на части и вынуть зернышки. Мускатный орех натереть. Кофейные зерна размолоть. Лимон, орех, кофе, кору дуба, ваниль и сахар поместить в стеклянную емкость, влить водку и настаивать 10 дней. Затем настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка апельсиновая (1)

цедра с 5 апельсинов 1 л водки

Сироп: 400 г сахара, 1 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

С апельсинов острым ножом аккуратно срезать всю желтую кожицу, стараясь не затронуть белой мякоти кожуры, измельчить ее, опустить в стеклянную емкость, влить водку и сахарный сироп. Емкость плотно закрыть и настаивать в течение 7 дней. Затем настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка апельсиновая (2)

180 г сухих апельсиновых корок 2 г лимонной кислоты 20—25 г тетразина 2 л водки крепостью 60—70°. Сироп: 2 кг сахара, 1 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Апельсиновые корки поломать на небольшие кусочки, опустить их в стеклянную емкость, влить водку и поставить в теплое место на 2 недели. Затем настойку процедить. Смешать настойку с сахарным сиропом, добавить тетразин и лимонную кислоту. Должен получиться напиток цвета корки свежего апельсина. Настойку разлить в бутылки и закупорить.

Настойка из апельсиновой цедры с вишневым соком

цедра с 2 апельсинов 3—4 бутона гвоздики 200 мл вишневого сока 1 л водки

Острым ножом аккуратно срезать желтую кожицу, стараясь не затронуть белой мякоти кожуры, измельчить ее и положить в стеклянную емкость, добавить туда же бутончики гвоздики, влить водку и настаивать в течение 2 недель в темном месте. Затем настой отцедить, влить вишневый сок, размешать, дать отстояться, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

От приготовления до употребления настойки должно пройти около 6 месяцев, только тогда проявится ее подлинный аромат.

Настойка абрикосовая

1 кг абрикосов 250 г сахара щепотка корицы 5 бутонов гвоздики 0,5 л водки

Мякоть абрикосов нарезать тонкими дольками. Из косточек вынуть ядра и измельчить их до кашицы. Дольки абрикосов и измельченные ядра уложить в стеклянную емкость, добавить сахар, бутоны гвоздики и молотую корицу, влить водку и настаивать в течение 1 месяца. Затем настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Храните настойку в темном и прохладном месте.

Настойка из лепестков шиповника

80 г лепестков шиповника 100 г меда 1 л водки

Розовые неповрежденные лепестки шиповника проварить в меду. Массу охладить, залить водкой, тщательно размешать, процедить, разлить по бутылкам, закупорить и настаивать в течение недели.

Настойка из лепестков роз

100 г лепестков роз 200 г сахара 100 мл воды 1 л водки

Из воды и сахара сварить сироп, погрузить в него лепестки роз и слегка проварить. Затем массу охладить, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, перемешать, закрыть крышкой емкость, настаивать 2—3 недели.

После этого напиток процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка свекольная (1)

500 мл свекольного сока 500 г натурального меда 0,5 л крепкой водки

В стеклянную емкость влить свекольный сок, добавить мед, тщательно взболтать состав до полного растворения меда, влить водку, плотно закрыть емкость крышкой, настаивать 3—4 дня в прохладном темном месте, периодически взбалтывая настой. Напиток процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, вылить в бутылку и хранить ее в темном и прохладном месте.

Эту настойку успешно используют и для выведения камней из почек.

Настойка свекольная (2)

200 мл свекольного сока 200 мл морковного сока 100 мл клюквенного сока 100 мл лимонного сока 200 мл натурального меда 100 мл спирта (70°)

Вылить в стеклянную банку соки, добавить спирт, мед, тщательно взболтать состав до полного растворения меда и настаивать в течение 3 дней в темном прохладном месте, периодически взбалтывая смесь. Затем настойку процедить через несколько слоев марли, вылить в бутылку и закупорить.

Эту настойку используют также при гипертонической болезни.

Настойка из зверобоя

1 пучок сушеной травы зверобоя 1 л водки

Зверобой залить водкой и настаивать до появления цвета крепко заваренного чая. Настойка по вкусу напоминает коньяк.

Хорошо помогает при простуде.

Настойка ореховая

800 г молодых грецких орехов 2 столовые ложки меда 1 л водки

Орехи измельчить, залить водкой, плотно закрыть, настаивать в течение 1 месяца. Перед употреблением добавить мед, размешать его до полного растворения и настойку охладить.

Настойка ванильная

20 г ванили 1 л спирта (70°)

Ваниль растереть, всыпать в стеклянную емкость, залить спиртом, закрыть, настаивать в течение 2,5—3 месяцев, ежедневно взбалтывая. Затем настойку отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка миндальная

50 г миндальных орехов 1 л водки

Сироп: 100 г сахара, 40 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Миндальные орехи истолочь, опустить в стеклянную емкость, влить водку, плотно закрыть емкость. Настаивать при комнатной температуре в течение 3 недель. Затем настойку процедить сквозь несколько слоев марли и отфильтровать через фильтровальную бумагу.

Смешать настойку с сахарным сиропом, разлить жидкость по бутылкам, закупорить.

Настойка с пряностями

40 г миндаля
20 г корицы
6 бутонов гвоздики
20 г аниса
20 г сушеной черники 1 лимон 1 л спирта
Сироп: 200 г сахара, 200 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

С лимона срезать внешний тонкий желтый слой кожуры, нарезать ее соломкой и высушить. Корицу, гвоздику, очищенный миндаль, анис, сушеную чернику и лимонную цедру уложить в стеклянную емкость, залить спиртом, настаивать в течение 7 дней. Затем напиток процедить, добавить в него сахарный сироп и тщательно размешать. Настойку разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка по-французски

45 г кардамона
45 г имбиря
45 г бутонов гвоздики
45 г корицы
45 г калгана
45 г аниса
2,5 л водки

Все пряности уложить в стеклянную банку, залить водкой, закрыть емкость крышкой, настаивать в течение 3—4 недель. Затем напиток процедить сквозь 4 слоя марли, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка анисовая

1 чайная ложка семян аниса

на кончике чайной ложки – семена тмина, бадьяна, кориандра, укропа 3 л водки

Семена всех растений засыпать в стеклянную бутыль с широким горлом и залить водкой. Настаивать под крышкой в течение 2 недель. Затем настойку процедить, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

Хранить в холодном месте.

Настойка экзотическая

50 г лимонной цедры 1плод мускатного ореха 10 бутонов гвоздики 1 л водки

С лимона срезать внешний тонкий желтый слой кожуры, нарезать ее соломкой и высушить. В стеклянную емкость поместить натертый мускатный орех, лимонную цедру, бутончики гвоздики, влить водку, закрыть емкость крышкой, настаивать в течение 1 месяца. Затем напиток процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка укропно-чесночная

1 зонтик (1 чайная ложка) сушеного укропа или 1 пучок свежего укропа 1 крупный зубчик чеснока 0,5 л водки

Укроп и чеснок уложить в пол-литровую стеклянную банку, влить водку, закрыть емкость. Настаивать 3—4 дня, затем процедить, разлить по бутылкам.

Можно употреблять настойку сразу.

Настойка тминная

1 чайная ложка семян тмина 0,5 л водки

Семена тмина всыпать в пол-литровую банку, влить водку и настаивать до появления аромата. Затем настойку процедить.

Можно употреблять настойку сразу.

Настойка тминная пряная

по 8 чайных ложек семян тмина, укропа, аниса 8 чайных ложек измельченного фиалкового корня 1 лимон средней величины 900 г сахара 1,5 л водки

Острым ножом аккуратно срезать желтую кожицу, стараясь не затронуть белой мякоти кожуры, и мелко нашинковать ее. Тмин, укроп, анис, фиалковый корень и лимонную цедру опустить в стеклянную емкость, влить водку, закрыть емкость крышкой, настаивать в течение 1 недели. Затем настойку процедить сквозь несколько слоев марли, всыпать сахар и размешать его до полного растворения. Настойку разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка на любителя

1 головка чеснока

2 стручка красного острого перца сок из 1 лимона

2 лавровых листа 1 л водки

Чеснок очистить, измельчить, уложить в стеклянную емкость, добавить разрезанные на несколько частей стручки перца, лавровый лист, влить водку и плотно закрыть банку. Настаивать в течение 3 недель. Затем настойку процедить, добавить лимонный сок, размешать, разлить по бутылкам и закупорить.

Хранить в холодильнике.

Настойка для охотников

40 г можжевеловых ягод
черный молотый перец на кончике чайной ложки
10 чайных ложек семян укропа
8 чайных ложек измельченного корня хрена
1 чайная ложка соли
1 л водки

Можжевеловые ягоды, корень хрена, семена укропа, перец и соль уложить в стеклянную емкость, залить водкой, настаивать в теплом месте 2 недели, периодически взбалтывая. Готовую настойку процедить через плотную ткань, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка перцовая (1)

100 г черного перца горошком 1,5 л водки

Горошины черного перца всыпать в стеклянную банку, влить водку, закрыть емкость крышкой, настаивать 2 недели. Затем настойку процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка перцовая (2)

70 г черного молотого перца 2 л водки

Сироп: 250 г сахара, 3—4 стакана воды Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Перец всыпать в стеклянную емкость, влить водку, плотно закрыть емкость, настаивать в теплом месте 2 недели, периодически взбалтывая смесь, а затем процедить через несколько слоев марли. Смешать перцовый настой с сахарным сиропом, плотно закрыть емкость и оставить еще на 2—3 недели. Затем настойку аккуратно слить, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка перцовая (3)

50 г стручков горького перца
по 1 чайной ложке имбиря, кардамона, кориандра, аниса
1 л водки

Все компоненты уложить в эмалированную кастрюлю, залить водкой, плотно закрыть крышкой (можно на крышку положить небольшой груз) и поставить в слабо нагретую духовку на 3 часа. После этого смесь перелить в стеклянную емкость, закупорить и настаивать в течение 2 недель в темном месте при комнатной температуре. Затем настойку процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закрыть.

Настойка перцовая (4)

4 чайные ложки горошин черного перца по 1 чайной ложке горошин душистого перца, кардамона

1 л крепкой водки

Пряности всыпать в стеклянную емкость, влить водку, настаивать в течение 3 недель. Затем настойку процедить, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка перцовая (5)

70 г горошин черного перца
1 л крепкой водки
Сироп: 500 г сахара, 1 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Горошины перца слегка раздробить, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, настаивать в течение 3 недель, а затем процедить и отфильтровать через фильтровальную бумагу. Настойку соединить с сахарным сиропом, плотно закрыть емкость и настаивать еще 1,5 месяца в теплом месте. Затем настойку снова отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка «Запеканка»

по 1 г имбиря, перца молотого красного, гвоздики молотой, корицы молотой
10 г цедры лимона
10 г мускатного ореха
5 г кардамона
1 л водки

В кастрюлю поместить специи и лимонную цедру, влить водку, накрыть крышкой и замазать кастрюлю пресным тестом, чтобы не проходил воздух, положить сверху гнет и на 12 часов поставить в теплую духовку. После этого остудить, разлить по бутылкам и закупорить.

Настойка ядреная

1 зонтик (1 чайная ложка) сушеного укропа или 1 пучок свежего укропа 1 крупная долька чеснока 0,5 л водки

Укроп и измельченный чеснок залить водкой. Готовность настойки определяется так: бледно-зеленого цвета, если использован свежий укроп, со специфическим запахом, если – сушеный.

Ликеры

Чарка сладкого винца – для красного словца.

В. Даль

Полезная информация

Ликер – это подслащенный или ароматизированный алкогольный напиток крепостью от 17 до 70°, с содержанием сахара не менее 200 г/1 л.

Ликеры делятся на крепкие, десертные и кремы. Крепкие ликеры содержат до 45% спирта и не менее 35% сахара. Десертные ликеры содержат 25—30% спирта, а сахара примерно столько же. Кремы – это разновидность ликеров. Они содержат до 28% спирта, до 60% сахара и имеют густую консистенцию.

Чтобы ликер получился вкусным, кроме рецептуры нужно знать правила его приготовления:

все компоненты должны быть свежими, не годятся перезревшие и подкисшие ягоды и фрукты, маложирные сливки и кислое молоко;

сахар для сиропа следует мелко истолочь, а воду предварительно вскипятить; не забывайте при варке сиропа снимать пену, пока она появляется;

для сиропов лучше использовать ключевую воду, а лучший сахар – рафинад;

спирт должен быть высокой очистки (люкс, экстра), без примесей, а вместо фруктово-ягодного сока можно использовать эссенцию.

При изготовлении ликеров плоды, ягоды, пряные и ароматические компоненты настаивают на спирту или водке, а затем настойки смешивают с сахарным сиропом и красящими веществами и обязательно фильтруют. Только для яичного и сливочного ликеров делается исключение: они должны быть обязательно прозрачными. А если это не так, значит ликер неправильно хранили (в холодном месте) или качество его оставляет желать лучшего.

Знатоки рекомендуют хранить ликеры в теплом и темном месте: на свету они довольно быстро мутнеют, а на дне бутылок появляется осадок. В темноте напитки лучше сохраняют вкус, окраску и прозрачность.

Ликеры хорошо сочетаются с другими напитками – водкой, джином, виски, бренди, коньяком, винами, а также с молоком, сливками, мороженым, чаем и кофе, лимонным и апельсиновым соками.

Подают ликеры к чаю или кофе в специальных ликерных рюмках (емкостью 25 мл).

Ликер ягодный

2 кг (ягод) любых
1 л водки
Сироп: 800 г сахара, 0,5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Цельные ягоды залить водкой и выдержать 5—6 недель. Затем сок отцедить, смешать его с сахарным сиропом, размешать, отфильтровать, разлить в бутыли, закупорить и настаивать в течение 5 дней.

Ликер из черной смородины (1)

2 кг ягод черной смородины 7—10 смородиновых листьев 1 л спирта

Сироп: 1 кг сахара, 750 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Цельные ягоды положить в стеклянную емкость, добавить измельченные смородиновые листья, влить спирт, плотно закрыть емкость, выдержать 5—6 недель и отфильтровать через фильтровальную бумагу. Смешать спиртовую настойку с сахарным сиропом, процедить, разлить в бутылки, закупорить и дать настояться в течение 5 дней для усиления аромата.

Ликер из черной смородины (2)

1 кг ягод черной смородины 750 г сахара

750 мл водки

Ягоды всыпать в банку, засыпать сахаром, плотно закрыть банку и оставить на 1,5—2 месяца. Затем выделившийся сок процедить, добавить водку, разлить по бутылкам, закрыть их и выдержать для усиления аромата на 7 дней.

Ликер пряный

2 кг ягод черной смородины 800 г сахара

10 бутонов гвоздики 2 л водки

Ягоды пропустить через мясорубку, уложить в стеклянную тару, добавить гвоздику и водку. Емкость закрыть, поставить на солнце и выдержать 6 недель. Затем настойку процедить сквозь несколько слоев марли. Добавить сахар и размешать его до полного растворения. Готовый ликер разлить по бутылкам и закупорить.

Употреблять ликер можно сразу, но лучше дать ему постоять несколько дней для улучшения вкуса.

Ликер ежевичный

5 кг ежевики 1 кг сахара

0,5 чайной ложки корицы 1 мускатный орех 5 бутонов гвоздики

1 л армянского коньяка (лучше 5 звездочек)

Отжать сок из ежевики, добавить сахар, корицу, мускатный орех, гвоздику и нагреть смесь до кипения. Затем процедить ее, охладить и соединить с коньяком. Ликер разлить в бутылки, закупорить и выдерживать в течение 4—5 дней для усиления аромата.

Ликер барбарисовый

500 г ягод барбариса
1 л водки
цедра 1 средней величины лимона
3 бутона гвоздики
щепотка корицы
Сироп: 250 г сахара, 200 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Ягоды барбариса измельчить, уложить в банку, добавить пряности и измельченную цедру лимона, влить водку, плотно закрыть емкость и держать так 10 дней. Затем процедить настойку, смешать с сахарным сиропом, закрыть крышкой и оставить для дозревания на 3 дня.

Ликер рябиновый

2 кг красной рябины 1 л спирта

корица на кончике ножа щепотка лимонной цедры Сироп: 1 кг сахара, 1 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Рябину обдать кипятком, протереть через сито и отфильтровать сок.

Соединить сироп, сок и спирт, разлить в бутылки, закупорить и хранить в холодильнике.

Ликер брусничный

1 кг брусники

1 л коньяка (можно «Белый аист») Сироп: 500 г сахара, 250 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Бруснику всыпать в стеклянную емкость, залить коньяком, плотно закрыть емкость крышкой и поставить в теплое место на 10 дней. За время настаивания смесь периодически взбалтывать. Затем настойку процедить, смешать с сахарным сиропом, закрыть крышкой и выдержать в прохладном месте 2—3 недели. Затем осторожно, чтобы не взболтать осадок, разлить ликер по бутылкам и закупорить.

Ликер клюквенный

8 стаканов зрелой клюквы
1 кг сахара 1,5 л водки
4 бутончика гвоздики
2 коробочки кардамона

Клюкву истолочь, уложить в стеклянную банку, залить водкой, плотно закрыть емкость крышкой, настаивать 3—4 дня. Затем ягодную массу отцедить в кастрюлю, добавить сахар и поставить емкость на огонь для растворения сахара (не доводить до кипения!). Ликер снять с огня и опустить в него завернутые в марлю гвоздику и кардамон на 5 минут. Еще раз отфильтровать напиток через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Хранить в прохладном месте.

Ликер из аронии

50 ягод аронии (черноплодной рябины) 100 вишневых листьев 1 л холодной воды 500 г сахара

1 чайная ложка лимонной кислоты 0,5 л водки

Цельные ягоды и вишневые листья залить водой и 20 минут томить на слабом огне. Затем добавить сахар, лимонную кислоту и варить на слабом огне еще 20 минут. Когда отвар полностью остынет, влить водку и хорошо перемешать. Ликер разлить по бутылкам, закупорить, настаивать в течение 8—10 дней.

Ликер виноградный

1 л виноградного сока 1 кг сахара

1 столовая ложка зеленого неароматизированного чая

5 лавровых листьев 5 горошин черного перца 0,5 чайной ложки ванили 1 л водки

В соке растворить сахар, добавить перец, лавровый лист, чай, ваниль, влить водку, плотно закрыть крышкой емкость, настаивать 6 дней, регулярно встряхивая содержимое. Затем ликер процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Ликер гранатовый

3 граната 1 кг сахара 1 л водки

Очистить гранаты и всыпать зерна в стеклянную банку, засыпать их сахаром и залить водкой. Смесь перемешать деревянной ложкой и поставить в темное прохладное место на 10 дней. Каждый день массу перемешивать дважды, и так до полного растворения сахара. Затем ликер процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Ликер можно употреблять сразу.

Ликер банановый

1 банка натурального сгущенного молока (без добавления растительного масла) 1 яйцо

3 спелых банана 75 мл спирта

Бананы измельчить и вместе с остальными компонентами взбить в миксере. Перелить ликер в графин и остудить.

Ликер грушевый

5 кг сочных груш (без кожицы) 2,5 л водки

Сироп: 600 г сахара, 300 г воды (1 порция)

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Груши натереть на крупной терке, уложить в стеклянную емкость, влить водку, закрыть емкость крышкой и поставить на солнце на 4—5 недель. Выделившийся сок процедить и на каждый литр сока добавить порцию сиропа. Емкость закрыть крышкой, оставить ликер для дозревания на 1 неделю. Затем ликер процедить, разлить в бутылки и закупорить. Через 5—7 дней ликер готов.

Ликер манговый

2 спелых плода манго 1 стручок ванили 200 г сахара 0,5 л рома

Плоды манго очистить от кожицы, а мякоть нарезать мелкими кубиками. Стручок ванили разрезать на полоски вдоль острым ножом. В стеклянную банку уложить кубики манго, стручок ванили, добавить сахар и ром. Смесь размешивать до полного растворения сахара, затем закрыть емкость крышкой, настаивать в течение 6 недель. Ликер процедить, разлить по бутылкам и плотно закрыть.

Ликер лимонный

цедра от 10 крупных лимонов 1 л водки

Сироп: 500 г сахара, 0,5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Цедру лимонов нарезать квадратиками, опустить их в стеклянную банку, влить водку, плотно закрыть емкость крышкой, держать в темном месте 1 сутки, а затем напиток процедить. Смешать настойку с сиропом, еще раз процедить, разлить в бутылки и закупорить.

Ликер можно употреблять сразу, а если дать настояться, то получится напиток с тонким свежим цитрусовым ароматом.

Ликер по-итальянски

3 лимона средней величины 2 чайные ложки семян дягиля

2 чайные ложки семян кориандра 1 столовая ложка семян укропа пол чайной ложки семян аниса

1 л спирта

Сироп: 200 г сахара, 100 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Острым ножом аккуратно срезать с лимонов желтую кожицу, стараясь не затронуть белой мякоти кожуры, измельчить ее и положить в стеклянную емкость. Из очищенных лимонов выжать в емкость сок. Добавить семена растений, влить спирт и настаивать в течение 2 месяцев. Затем процедить настойку, добавить сахарный сироп, размешать содержимое емкости, еще раз процедить жидкость и разлить ликер по бутылкам, закупорить. Настаивать еще 5—7 дней для усиления аромата.

Ликер апельсиновый (1)

1 крупный апельсин 400 г сахарной пудры 1 л водки

В 3-литровую стеклянную банку всыпать сахарную пудру, залить ее водкой, хорошенько разболтать до полного растворения пудры. Апельсин прикрепить к тонкой нитке и подвесить его над жидкостью. Банку закрыть крышкой, в которой проделано несколько отверстий. Емкость поставить на солнце или в теплое место. Когда апельсин совсем затвердеет и высохнет, ликер готов. Он приобретает золотистый оттенок.

Ликер апельсиновый (2)

3 крупных апельсина
100 г сухих апельсиновых корок
1 л водки
Сироп: 350 г сахара, 500 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня, дать отстояться и добавить в него цедру свежих апельсинов.

Хорошо высушенные апельсиновые корки залить водкой, закрыть емкость крышкой, настаивать 6 недель. Затем настойку процедить сквозь несколько слоев марли. Смешать сироп с апельсиновой настойкой, дать настояться в течение 5 дней, затем процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Ликер абрикосовый

2 кг абрикосов

10 ядер из абрикосовых косточек 2 кг сахара

1 л спирта

Мякоть абрикосов нарезать дольками, засыпать сахаром и оставить на 4—5 часов, затем проварить в течение 30 минут. Полученную смесь процедить. Ядра косточек измельчить. В стеклянную емкость влить абрикосовый сироп, спирт, добавить абрикосовые ядра, закрыть емкость крышкой, настаивать 3 месяца. После этого ликер процедить, разлить по бутылкам и закупорить.

Можно подкрасить ликер жженым сахаром.

Ликер айвовый

2 крупные айвы 1 л водки

Сироп: 350 г сахара, 500 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Срезать с айвы кожуру, залить ее водкой и настаивать 6 недель. Затем настой процедить. Соединить настойку с холодным сахарным сиропом. Ликер разлить по бутылкам, закупорить и дать настояться 5—7 дней.

Ликер мятный (1)

4—5 веточек свежей мяты 0,5 л коньяка

Сироп: 2 стакана сахара, 1 стакан воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Коньяк вылить в стеклянную емкость, положить туда свежие веточки мяты, закрыть емкость крышкой и поставить в теплое место на 7 дней. Затем настой процедить. Добавить сироп, взболтать, разлить по бутылкам, закупорить и выдерживать ликер еще 2—3 недели.

Ликер мятный (2)

4—5 веточек свежей мяты 1 л водки 200 г сахара

Веточки мяты опустить в стеклянную емкость, влить водку, закрыть емкость крышкой, настаивать 2 недели, затем процедить. В настойку добавить сахар и подогреть смесь на слабом огне до полного его растворения. После этого ликер охладить, разлить по бутылкам, закупорить и выдержать еще 10 дней до употребления.

Ликер жасминовый

1 кг цветков жасмина 200 г сахара 1 л водки

Цветки жасмина залить водкой, добавить сахар и настаивать 2 недели, затем процедить жидкость, разлить по бутылкам и закупорить.

Ликер королевский

10 г лепестков от цветков шиповника
10 лавровых листьев
0,5 чайной ложки корицы
1 чайная ложка семян укропа
0,5 чайной ложки семян тмина
1 столовая ложка шалфея
1 столовая ложка можжевеловых ягод
1 л спирта
Сироп: 200 г сахара, 100 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Лепестки шиповника, лавровые листья, корицу, шалфей, укроп, тмин и можжевеловые ягоды залить спиртом, закрыть емкость крышкой, настаивать 3 недели, затем процедить сквозь несколько слоев марли. Настойку соединить с охлажденным сахарным сиропом, разлить по бутылкам, закупорить и еще 5—7 дней настаивать перед употреблением.

Ликер розовый

400 г распускающихся бутонов роз 1 л спирта

Сироп: 200 г сахара, 200 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Бутоны роз опустить в стеклянную емкость, залить спиртом, закрыть емкость крышкой, поставить на солнце на 3 дня, а затем процедить. Настойку соединить с сахарным сиропом, разлить по бутылкам, закупорить и настаивать перед употреблением еще 5 дней.

Ликер из лепестков черемухи

Собрать свежие цветы черемухи, рассыпать их на чистой бумаге и 2—3 дня не трогать, а затем высушить увядшие цветки в духовке, измельчить и всыпать в стеклянную емкость, заполнив ее на 3/4 объема. Налить водку в емкость по горлышко, плотно закрыть ее крышкой и поставить на солнце или в теплое место на 30—40 дней. Затем жидкость слить, отжать лепестки, процедить настойку, растворить в ней сахар (из расчета 200 г сахара на 1 л настоя), разлить напиток по бутылкам и закупорить.

Ликер анисовый

1 столовая ложка аниса
8 бутонов гвоздики
1 чайная ложка корицы
1 чайная ложка измельченной лимонной цедры 1 л спирта
Сироп: 250 г сахара, 100 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

В стеклянную емкость опустить корицу, гвоздику, анис и лимонную цедру, влить спирт, плотно закрыть емкость крышкой и поставить в теплое место на 8—10 дней, затем процедить. Настойку соединить с сахарным сиропом, размешать и разлить по бутылкам, закрыть их и выдержать в течение 5—7 дней до употребления.

Ликер молочный (1)

0,5 л молока
400 г сахарной пудры
пол-лимона
1 пакетик ванилина
400 г спирта

Лимон вместе с кожурой нарезать мелкими кусочками. В стеклянную банку поместить все компоненты и плотно закрыть ее. Спустя две недели напиток отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Ликер молочный (2)

0,5 л молока 5 яиц

1 стакан сахара 1 бутылка водки щепотка ванилина

Молоко вскипятить и охладить. Желтки растереть с сахаром и ванилином, поместить в стеклянную емкость, влить водку и размешать содержимое до полного растворения сахара. Затем влить молоко, взболтать, закрыть емкость крышкой и поставить на ночь в холодильник. Утром напиток готов. Хранению он не подлежит.

Ликер чайный

100 г зеленого неароматизированного чая 1 столовая ложка лимонной цедры по 1 чайной ложке корицы, бадьяна

1 л спирта

Сироп: 1 кг сахара, 500 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня, добавить ванилин и охладить.

В стеклянную емкость всыпать чай, опустить лимонную цедру, корицу и бадьян, влить спирт, плотно закрыть емкость крышкой, настаивать 2 месяца, а затем процедить. Соединить настойку с сахарным сиропом, разлить по бутылкам, закупорить и употреблять после 3 дней выдержки.

Ликер «Черноморочка»

2 чайные ложки черного чая «со слоном» 600 мл воды

1 стакан сахара

1 чайная ложка лимонной кислоты 10 плодов чернослива 300 мл спирта

Все компоненты, кроме спирта, уложить в кастрюлю, влить воду, поставить емкость на огонь, довести смесь до кипения и варить 10 минут на слабом огне. Затем отвар процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, остудить и влить в него спирт. Ликер разлить по бутылкам, закупорить и выдержать для усиления аромата еще 5—7 дней.

Ликер кофейный (1)

50 г натурального молотого кофе (обязательно с кофеином) 1 л водки

25 мл лимонного сока 250 г сахара 1 стакан воды

Кофе залить водой и довести до кипения. Отвар выдержать 1 сутки в плотно закрытой посуде, затем процедить. Добавить в жидкость сахар, подогреть до полного его растворения, охладить, после чего влить водку и лимонный сок. Ликер процедить сквозь несколько слоев марли, разлить по бутылкам, закупорить и выдержать 5—7 дней перед употреблением.

Ликер кофейный (2)

60 г натурального молотого кофе (обязательно с кофеином) 500 мл воды 500 мл спирта

Сироп: 500 г сахара, 250 мл воды, 1 пакетик ванилина

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня, добавить ванилин и охладить.

Кофе залить водой, варить 10—15 минут, затем охладить. Соединить сироп с кофейным экстрактом и спиртом, тщательно перемешать, процедить, разлить в бутылки, закупорить. Выдержать ликер в течение 5—7 дней для усиления аромата.

Ликер кофейный (3)

400 г зерен кофе (обжарка по-французски) цедра 2 апельсинов 2 л спирта

Сироп: 1650 г сахара, 750 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Кофейные зерна слегка поджарить на сухой сковороде, смолоть, всыпать в стеклянную емкость, добавить измельченную апельсиновую цедру, влить спирт, закрыть емкость крышкой, настаивать в течение 1 месяца. Соединить спиртовой кофейный экстракт с сиропом, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам, закупорить их и не открывать до употребления еще 5—7 дней.

Ликер кофейный (4)

100 мл кофе «арабика» 200 г сахара 1 л водки

Сварить кофе, вылить в кастрюлю, добавить сахар и растопить смесь на водяной бане. Затем охладить, влить водку, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить ликер по бутылкам, закупорить и дать настояться еще 5 дней.

Ликер кофейный (5)

50 г натурального молотого кофе 300 мл воды
1 чайная ложка лимонного сока 0,6 л коньяка
Сироп: 450 г сахара, 300 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Сварить кофе, плотно закрыть посуду крышкой, настаивать кофейный отвар 1 сутки. Соединить процеженный кофейный отвар с лимонным соком, сиропом и коньяком. Разлить ликер в бутылки, закупорить и выдержать его не менее 3 недель.

Ликер кофейный (6)

1 банка сгущенного кофе с молоком 0,5 л водки
миндальная эссенция

Кофе смешать с водкой, добавить эссенцию, разлить по бутылкам и закупорить. До употребления выдержать 2—3 дня для придания ликеру тонкого аромата.

Ликер кофейный (7)

1 банка сгущенного молока 100 г сахара

2 чайные ложки растворимого кофе 1 пакетик ванильного сахара

300 г водки

Молоко, сахар, кофе и ванильный сахар смешать в кастрюле, залить половиной стакана горячей воды, перемешать все компоненты и подогреть, но не доводить до кипения. Когда смесь остынет, процедить ее через марлю, добавить водку и перемешать. Ликер разлить по бутылкам, закупорить и настаивать до употребления еще 5—7 дней.

Ликер кофейный по-польски

200 г кофейных зерен (французской обжарки)
ванили половина чайной ложки
0,5 л молока
250 мл кипяченой воды
2 кг сахара
1 л спирта

Кофейные зерна слегка обжарить на сухой сковороде, мелко смолоть, ссыпать в стеклянную банку, добавить ваниль, влить спирт, настаивать 10 дней, ежедневно взбалтывая. Затем смесь процедить, густую массу снова залить небольшим количеством воды, взболтать, дать отстояться, слить, и так делать 3 раза. Смешать воду, сахар и молоко. Для лучшего растворения сахара его можно немного подогреть (но не кипятить!). Затем влить кофейную настойку, перемешать компоненты, закрыть емкость крышкой, оставить на 5 дней, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить их.

Ликер кофейный с пивом

2,5 столовой ложки растворимого кофе 1 стакан сахара
1 чайная ложка ванильного сахара 0,5 л пива 0,5 л водки

В кастрюлю поместить сахар, кофе, влить пиво и водку, тщательно размешать все компоненты, поставить на огонь, нагреть по появления пузырьков, затем снять с огня и всыпать ванильный сахар. Ликер остудить, разлить по бутылкам, закупорить и выдержать для усиления аромата еще 5 дней.

Ликер кофейный с ванилью

100 г молотого натурального кофе 250 мл воды
1 чайная ложка ванильного сахара 0,5 л спирта
Сироп: 1 кг сахара, 750 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Ванильный сахар всыпать в стеклянную емкость, залить спиртом, настаивать 8 суток. Кофе сварить, дать настояться, охладить и отфильтровать через фильтровальную бумагу. Смешать кофейный экстракт, сироп и настойку. Ликер разлить по бутылкам, закупорить и выдерживать до употребления еще 3 месяца.

Ликер кофейно-молочный

0,5 л молока 5 яиц

1 стакан сахара

1 десертная ложка растворимого кофе 1 бутылка водки ванилин на кончике ножа

Вскипятить молоко, растворить в нем кофе и охладить. Желтки растереть с сахаром и ванилином, влить водку, размешать до полного растворения сахара. Затем добавить сюда молоко с кофе, размешать, поставить в холодильник на ночь, а утром ликер процедить и подать к столу.

Не подлежит хранению.

Ликер кофейно-цитрусовый «44»

1 крупный апельсин
44 зернышка кофе
44 кусочка сахара-рафинада
1 л водки

Апельсин часто наколоть вилкой, положить в стеклянную емкость, добавить кофейные зерна, сахар и водку. Смесь размешать и поставить в темное место на 44 дня. Затем ликер процедить, перелить в бутылки и закупорить.

Ликер для банкетов

2 банки концентрированного молока без сахара 2 стакана сахара

1 чайная ложка растворимого кофе 1 столовая ложка растворимого какао 0,5 л водки

Молоко смешать с сахаром, кипятить 5 минут, затем остудить, добавить кофе, какао и водку.

Ликер в принципе можно подавать к столу, но он будет вкуснее, если дать настояться еще 2—3 дня.

Ликер сливочный по-домашнему

0,5 л 10%-ных сливок 500 г сахара 8 желтков

1 чайная ложка растворимого кофе корица на кончике ножа 1 л водки

Нагреть 400 мл сливок на среднем огне, растворить в них сахар, затем остудить. В сливки добавить желтки и взбить миксером. Нагреть оставшиеся 100 мл сливок и замешать в них кофе с корицей. Проследите, чтобы кофе полностью растворился. Затем соедините все компоненты и перемешайте. Поставьте ликер на ночь в холодильник, а утром можно подавать к столу.

Ликер шоколадный (1)

250 г порошка какао 1 кг сахара 1 л молока 250 мл спирта щепотка ванили

Какао растереть с сахаром и ванилью, постепенно вливая молоко. Смесь должна быть однородной. Поставить ее на огонь и кипятить 3 минуты, непрерывно помешивая, затем остудить, влить спирт и хорошенько перемешать. Ликер разлить по бутылкам, закрыть и оставить на 7 дней для дозревания.

Ликер шоколадный (2)

100 г порошка какао 0,8 л водки кусочек ванили

Сироп: 600 г сахара, 300 мл воды, 300 мл молока, 5 капель лимонного сока, 4 столовые ложки воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Затем добавить молоко и лимонный сок, кипятить еще 3 минуты, охладить.

Какао и кусочек ванили поместить в стеклянную емкость, влить водку, закрыть емкость крышкой, выдержать 5 дней, периодически взбалтывая смесь. Затем настойку процедить сквозь несколько слоев марли. Соединить настойку с сиропом, взболтать, снова плотно закрыть и поставить на 14 дней в темное место, периодически взбалтывая содержимое. На 15-й день снова процедить, плотно закрыть и оставить еще на 2 недели. Затем отфильтровать ликер через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Ликер готов к употреблению.

Ликер шоколадный (3)

300 г горького (натурального) шоколада 1 л водки

Сироп: 500 г сахара, 1 стакан воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Шоколад натереть на мелкой терке, залить водкой и настаивать 8 дней, ежедневно взбалтывая. Затем к настойке добавить сахарный сироп, размешать, отфильтровать ликер через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Ликер будет готов спустя 5—6 дней.

Ликер ванильный (1)

по 5 г ванили, корицы 3 бутона гвоздики 3 стакана воды
3 л спирта
Сироп: 2 кг сахара, 3 стакана воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

В стеклянную бутыль уложить гвоздику, ваниль и корицу, залить спиртом, предварительно разбавленным холодной кипяченой водой. Бутыль плотно закрыть и поставить на солнце на 2 недели, а затем процедить. Смешать настойку с сахарным сиропом и отфильтровать через фильтровальную бумагу. Разлить ликер по бутылкам, закупорить и оставить для дозревания на 5—7 дней.

Ликер ванильный (2)

5 г ванилина 0,8 л спирта

Настой: 100 г сушеных ягод черники, 200 мл спирта Сироп: 250 г сахара, 250 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

В стеклянную емкость влить спирт, всыпать ванилин, взболтать, плотно закрыть крышкой емкость, поставить в теплое место на 14 дней, время от времени взбалтывая смесь.

Одновременно залить спиртом сушеную чернику и тоже выдерживать 14 дней. Затем настой процедить.

Остывший сироп смешать с ванильным спиртом и настоем черники и процедить через несколько слоев марли. Ликер разлить по бутылкам и хранить в прохладном месте.

Ликер «Амаретто» по-домашнему

750 мл кока-колы
3 столовые ложки сахара
1 чайная ложка миндальной спиртовой эссенции
щепотка ванилина
200 г спирта или 400 г водки

Осторожно всыпать сахар в кока-колу (пойдет бурная реакция!), перемешать до полного его растворения, добавить спирт или водку, ванилин и разлить ликер по бутылкам, которые плотно закупорить. Настаивать еще 3—5 дней. Хранить в холодильнике.

Ликер яичный

3 яйца

1 банка консервированного молока без сахара

4 столовые ложки сахара 0,5 чайной ложки ванилина 100 г спирта

Яйца взбить венчиком, смешать с молоком, добавить сахар, ванилин и спирт. Смесь взбивать до полного растворения сахара. Ликер можно сразу подавать к столу или, разлив по бутылкам и закупорив их плотно, хранить в холодильнике (но недолго!).

Ликер из пива (1)

500 мл пива 500 г сахара

4 чайные ложки растворимого кофе 0,5 л водки щепотка ванилина

Пиво влить в кастрюлю, добавить сахар, кофе, ванилин, подогреть смесь до полного растворения сахара, влить водку, размешать и снять с огня. Ликер процедить сквозь несколько слоев марли, остудить, разлить по бутылкам и закупорить. Ликер можно подавать к столу сразу, но он вкуснее спустя сутки.

Ликер из пива (2)

500 мл темного пива 500 г сахарной пудры 150 спирта шоколадная эссенция

Сахарную пудру растворить в пиве, добавить эссенцию и спирт, все размешать и процедить через несколько слоев марли. Затем ликер разлить по бутылкам и закупорить. Можно подавать ликер к столу сразу, но лучше дать настояться сутки.

Водки

Ничто нипочем: был бы «Ерофеич» с калачом.

В. Даль

Полезная информация

Водка – алкогольный напиток, содержащий от 40 до 56% спирта. Имеет характерный запах, прозрачная, без примесей и осадка, с мягким вкусом. Домашнюю водку получают путем перегонки водно-спиртовых растворов, настоянных на травах, кореньях, пряностях, а также плодах и ягодах. Домашняя водка имеет приятный аромат и мягкий вкус.

Часто водку пьют в качестве аперитива (сильно охлажденной).

Водка белая московская старинная

50 г молотого имбиря
50 г высушенных корневищ калгана
по 50 г сушеных листьев шалфея, мяты
50 г семян аниса
1800 мл воды
1,2 л спирта

Имбирь, калган, шалфей, мяту и анис измельчить, уложить в стеклянную емкость, залить спиртом, закрыть емкость крышкой, настаивать 20 дней. Затем добавить воду и перегнать через куб. Готовую водку разлить по бутылкам и закупорить.

Водка московская

125 г измельченного имбиря
по 125 г сушеных листьев шалфея, мяты
3,75 л воды
3 л спирта

Все компоненты измельчить и уложить в стеклянную емкость, влить спирт, закрыть крышкой емкость, настаивать в теплом месте в течение 1 месяца, ежедневно взбалтывая. Затем жидкость отцедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу и развести холодной кипяченой водой. Готовую водку разлить по бутылкам и закупорить.

Водка тминная (1)

300 г семян тмина 6 л водки

Сироп: 750 г сахара, 2500 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Семена тмина мелко истолочь, поместить в куб, влить водку, перемешать и перегнать. Напиток подсластить сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка тминная (2)

200 г семян тмина
50 г семян фенхеля
50 г сухой травы мелиссы
100 г сухих листьев мяты
25 г высушенных корневищ аира
25 г семян кориандра
12 л водки
Сироп: 1500 г сахара, 5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все сухие компоненты истолочь, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, плотно закупорить емкость, настаивать в теплом месте 12 дней, а затем перегнать водку через куб и подсластить сахарным сиропом по вкусу. Готовую водку разлить по бутылкам и закупорить.

Водка анисовая (1)

570 г семян аниса 15 л водки

Анис истолочь (но не очень мелко), всыпать в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить емкость, настаивать трое суток. Затем жидкость отцедить, перегнать через куб, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка анисовая (2)

400 г семян аниса 10 л водки 5 л воды
родниковая вода

Половину (200 г) семян аниса измельчить, всыпать в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить емкость, настаивать в течение 4 недель, а затем вылить в куб, добавить 5 л воды и перегнать. Добавить еще 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. После этого водку отфильтровать через фильтровальную бумагу, измерить объем и разбавить его примерно на 1/3 мягкой родниковой водой.

Водка гвоздичная (1)

40 г бутонов гвоздики 350 г сахара 10 л водки

Бутончики гвоздики измельчить, всыпать в стеклянную бутыль, залить водкой, закупорить емкость, настаивать в течение 3 недель. Затем жидкость отцедить, добавить сахар, размешать до полного его растворения, перегнать водку через куб, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка гвоздичная (2)

100 г бутонов гвоздики
80 г горошин душистого перца
1 кг высушенной лимонной цедры
10 г померанцевых цветков
10 л водки
сахар по вкусу

Специи измельчить, всыпать в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить емкость, настаивать в течение 4 дней. Затем жидкость отцедить, перегнать через куб, подсластить по вкусу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка лавровая (1)

400 г ягод лавра 6 л водки

Ягоды измельчить, всыпать в стеклянную посуду, залить водкой, закрыть емкость крышкой, настаивать трое суток, а затем перелить настойку в куб, перегнать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка лавровая (2)

75 г лавровых листьев
25 г можжевеловых ягод
25 г лимонной цедры
25 г тертого мускатного ореха
25 г высушенных корневищ аира
25 г семян кардамона
12 г бутонов гвоздики
12 г сушеных листьев мяты
12 г листьев розмарина
12 г семян кориандра
1 ведро (12,3 л) водки

Сироп: 800 г сахара, 350 мл воды Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все пряности и специи измельчить, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать 14 дней, а затем вылить в куб, перегнать, подсластить, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка перцовая

25 г горошин черного перца 0,7 л водки

Горошины перца истолочь, залить водкой и настаивать в течение 2 недель, затем процедить и отфильтровать через фильтровальную бумагу.

Водку сразу можно подавать к столу.

Водка фенхельная (1)

70 г семян фенхеля 2 л водки 400 мл воды

Сироп: 500 г сахара, 2 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

В куб поместить измельченные семена фенхеля, залить водкой и водой, перегнать, подсластить сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка фенхельная (2)

300 г семян фенхеля 30 г молотой корицы 30 г семян аниса 30 г фиалкового корня 30 г плодов кардамона 30 г винного камня 15 г ягод лавра 15 г листьев мяты 6 л водки

Сироп: 1 кг сахара, 4,5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты измельчить, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить емкость, настаивать 10 дней, а затем перелить в куб и перегнать. Напиток подсластить сахарным сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка фенхельная (3)

800 г семян фенхеля
горсть соли
1,2 кг сахара
1 ведро (12,3 л) водки

Семена фенхеля растереть с солью, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить емкость, настаивать в течение 2 суток, затем перелить в куб, перегнать, подсластить сахаром, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка фенхельная (4)

400 г семян фенхеля
100 г семян аниса
100 г семян тмина
50 г фиалкового корня
50 г сушеной травы мелиссы
50 г плодов кардамона
50 г семян кориандра
50 г соли

200 г мускатных цветов 200 г ядер горького миндаля 200 г белого имбиря 200 г лимонной цедры 200 г листьев шалфея 1 ведро (12,3 л) водки Сироп: 1,5 кг сахара, 5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты измельчить, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить емкость, настаивать в течение 10 дней, а затем перегнать через куб. Напиток подсластить сиропом, выдержать несколько дней в закрытой емкости, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка можжевеловая (1)

500 г можжевеловых ягод 5 л водки

Ягоды измельчить, уложить в стеклянную емкость, влить водку, закупорить емкость, настаивать в течение 5—7 дней, затем перегнать через куб на очень слабом огне.

Первые 2 литра водки – самые качественные.

Водка можжевеловая (2)

500 г можжевеловых ягод 5 л водки

Сироп: 1,2 кг сахара, 5 л воды

Ягоды измельчить, поместить в куб, влить столько воды, чтобы она полностью покрыла ягоды, добавить водку и перегнать на очень слабом огне.

Сахар растворить в холодной кипяченой воде, подсластить водку, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка можжевеловая (3)

100 г можжевеловых ягод
50 г горького миндаля
50 г плодов кардамона
50 г ягод лавра
50 г винного камня
50 г фиалкового корня
35 г листьев розмарина
35 г плодов шиповника
12 г мирры
12 г семян тмина
12 г семян кориандра
10 л водки

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Специи и пряности измельчить, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать в течение 1 недели, а затем перегнать через куб. Готовую водку подсластить сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка мятная (1)

800 г высушенных листьев мяты горсть соли 1,2 кг меда
1 ведро (12,3 л) водки

Листья мяты измельчить, опустить в стеклянную емкость, добавить соль, мед, влить водку, тщательно размешать, закрыть емкость крышкой, настаивать в течение 3 дней, затем перелить в куб, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка мятная (2)

200 г высушенных листьев мяты
25 г сушеных верхушек полыни «божье дерево»
по 25 г сушеных листьев шалфея и розмарина
15 г бутонов гвоздики
15 г плодов кардамона
300 г сахара
1 ведро водки (12,3 л)

Пряности и специи измельчить, поместить в куб, залить водкой, замазать пресным тестом или глиной и настаивать трое суток, затем перегнать, подсластить, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка мятная (3)

по 25 г высушенных листьев мяты, верхушек полыни «божье дерево», листьев шалфея 15 г сушеных листьев розмарина 10 г бутонов гвоздики 10 г плодов кардамона 1 ведро (12,3 л) водки

Специи и пряности истолочь, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать 3—4 дня, затем процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка из мелиссы

4 горсти сухой травы мелиссы 1 горсть соли 12 л водки

Мелиссу измельчить, перемешать с солью, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, закрыть крышкой емкость, настаивать двое суток, затем процедить, перегнать через куб, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка полынная

200 г высушенных верхушек полыни «божье дерево»
400 г семян аниса
5 л водки

Полынь и анис измельчить, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать в течение 2 недель, затем вылить в куб, перегнать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка цитварная (1)

600 г корня полыни (цитварная полынь)
1 горсть соли
1,5 кг сахара
1 ведро (12,3 л) водки

Корни полыни мелко искрошить, уложить в стеклянную емкость, добавить соль, влить водку, размешать, закупорить емкость, настаивать 1 сутки, затем перелить в куб, перегнать, всыпать сахар, тщательно взболтать до полного его растворения, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка цитварная (2)

180 г корня полыни (цитварная полынь)
75 г листьев мяты
50 г листьев мелиссы
35 г семян фенхеля
25 г корицы
25 г соли
1 ведро (12,3 л) водки
Сироп: 1,2 кг сахара, 3,5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты измельчить, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать в течение двух недель, затем перегнать.

Напиток подсластить сиропом, настаивать еще 3—5 дней, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка шалфейная

100 г листьев шалфея
25 г семян кориандра
2 чайные ложки семян укропа
60 г лепестков роз
1 ведро (12,3 л) водки
сахар по вкусу

Все компоненты измельчить, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать в течение 3—5 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка лавандовая

90 г высушенных цветков лаванды
по 20 г корицы, гвоздики
1 ломоть (скройка) ржаного хлеба
50 г меда
10 л водки

Цветки лаванды, корицу и гвоздику измельчить, опустить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить и настаивать 10—14 дней. Затем жидкость отцедить, перелить в куб, добавить ломоть хлеба, намазанный медом, медленно перегнать водку, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка розовая (1)

110 г лепестков розы
1 кг сахара
2 столовые ложки соли 10 л водки

Лепестки роз перемешать с солью, поместить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать трое суток, затем жидкость отцедить, перегнать через куб, подсластить, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка розовая (2)

200 г лепестков розы
25 г молотой корицы
25 г апельсиновой цедры
25 г плодов бадьяна
1 ведро (12,3 л) водки
Сироп: 800 г сахара, 5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты истолочь, опустить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать 10 дней, затем вылить в куб и перегнать. Водку подсластить сахарным сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка розовая (3)

200 г лепестков розы

по 1 чайной ложке мускатного ореха, измельченной лимонной цедры, семян фенхеля, аниса 2 г молотой корицы 12 г соли 5 л водки

Сироп: 700 г сахара, 2 л водки

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты истолочь и перемешать с солью, всыпать в стеклянную емкость, залить водкой, размешать, закупорить, настаивать в течение 10 дней, затем вылить в куб и перегнать. Водку подсластить сахарным сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка «Некрасовка»

800 г свежих плодов шиповника 1,5 л меда

1 ведро (12,3 л) водки

Плоды шиповника варить в меде в течение 1 часа, затем остудить, процедить через сито и в жидкую массу влить водку. Настаивать 3—5 дней, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка из мускатных цветков

35 г мускатных цветков 1,2 кг сахара
2 стакана воды 4 л водки
Сироп: 1,2 кг сахара, 4 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Мускатные цветки должны быть тяжеловесными, блестящими и темно-рыжего цвета. Не соответствующие этим качествам цветы могут только испортить водку. Цветки мелко истолочь, поместить в куб, залить водкой и добавить воду. Перемешать компоненты, перегнать, подсластить сиропом, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка розмариновая (1)

400 г листьев розмарина
1 горсть соли
1,2 кг сахара
1 ведро (12,3 л) водки

Листья розмарина растереть с солью, опустить в стеклянную емкость, залить водкой и настаивать трое суток, затем вылить в куб, перегнать, подсластить сахаром, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка розмариновая (2)

400 г высушенных листьев розмарина

75 г высушенных листьев мяты

40 г высушенных листьев мелиссы

25 г имбиря

25 г корневищ дягиля

по 12 г высушенных листьев вероники, верхушек полыни «божье дерево» 2,5 л воды 18 л водки

Сироп: 800 г сахара, 2,5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты измельчить, поместить в стеклянную емкость, залить водкой и настаивать в течение 10 дней, затем перелить в куб, добавить 2,5 л воды и перегнать. Напиток подсластить сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка аирная (1)

600 г корня аира 25 г апельсиновой цедры 12 г лимонной цедры 12 г белого имбиря, 12 г молотой корицы 12 г плодов кардамона 12 г соли

6 г семян кориандра 6 л воды

2 пригоршни буковой или кленовой золы 10 л водки

Сироп: 600 г сахара, 3 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все специи измельчить, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать 2—3 недели, затем перелить в куб, добавить воду и золу и перегнать. Напиток подсластить сиропом, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка аирная (2)

200 г корня аира
100 г лимонной цедры (только желтый верхний слой!)
50 г корней дягиля
75 г цедры апельсина
75 г можжевеловых ягод
50 г цветков аптечной ромашки
50 г семян тмина
по 25 г семян фенхеля, аниса, укропа, кориандра 25 г винного камня 1 ведро (12,3 л) водки Сироп: 800 г сахара, 4 л воды

Все пряности и специи измельчить, уложить в стеклянную емкость, влить водку, закупорить емкость, настаивать в течение 10 дней, затем процедить через плотную ткань, отфильтровать через фильтровальную бумагу, подсластить сахарным сиропом, размешать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка сосновая

1 кг молодых (зеленых) сосновых шишек
3 л крепкой водки 1500 мл воды
150 г сахара

Сосновыми шишками заполнить 1/4 объема стеклянной емкости, влить водку, закрыть крышкой емкость, настаивать в течение недели. Затем настойку процедить, добавить в нее воду и перегнать через куб. Готовую водку подсластить, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка ангеликовая

80 г высушенного корня дягиля по 80 г кардамона, корицы 40 г лимонной цедры 15 л водки

Корень дягиля измельчить, специи истолочь. Все компоненты уложить в стеклянную емкость, влить водку, закрыть крышкой емкость, настаивать в течение 47 дней, затем жидкость отцедить, перегнать через куб, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка миндальная

200 г тертого миндаля
100 г ядер из абрикосовых косточек
4 г молотой корицы 4 г семян кориандра 800 г сахара
600 мл воды 4 л водки

Все сухие компоненты измельчить, уложить в стеклянную емкость, всыпать сахар, влить водку, закупорить емкость, настаивать в течение 1 недели. Затем добавить холодную кипяченую воду, тщательно размешать, процедить, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка с запахом миндаля

Для приготовления этой водки потребуются молодые побеги рябины. Веточки очистить от кожицы, нарезать кусочками, заполнить ими четверть объема куба, залить спиртом (крепость не выше 20°), перегнать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка мастичная (фисташковая)

150 г мастики (фисташек) в зернах
25 г высушенных корневищ калгана
25 г плодов кардамона
25 г молотой корицы
12 г бутонов гвоздики
12 г листьев алоэ
12 г цветков аптечной ромашки
200 г сахара
4 л водки

Все специи и пряности измельчить, поместить в куб, залить водкой, перегнать, посластить сахаром, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка малиновая (1)

400 г свежих ягод малины

1 ведро (12,3 л) водки

Ягоды поместить в стеклянную емкость, залить водкой и настаивать двое-трое суток. Затем жидкость отцедить, перегнать через куб, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка малиновая (2)

800 г свежих ягод малины
35 г фиалкового корня
400 г сахара
1 ведро (12,3 л) водки

Ягоды и измельченный корень фиалки уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закрыть емкость крышкой, настаивать в течение 1 недели, затем жидкость отцедить, перегнать через куб, подсластить, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка малиновая (3)

400 г сухих ягод малины 100 г фиалкового корня 6 л водки 200 г сахара

Ягоды и корень фиалки измельчить, поместить в стеклянную посуду, залить водкой, закрыть емкость крышкой, настаивать 2—4 дня, затем перегнать через куб, подсластить, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка вишневая

200 г распускающихся вишневых почек с соцветиями

2 л водки

Почки и соцветия измельчить, залить водкой и настаивать в течение 5—7 дней. Получится водка зеленого цвета с вишневым вкусом.

Водка померанцевая (1)

500 г сушеной кожуры померанца 15 л водки

Кожуру померанца измельчить, опустить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать 2 недели в теплом месте, а затем жидкость отцедить, перегнать через куб, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка померанцевая (2)

цедра с 8 плодов померанца 2,5 л водки 400 мл воды

Сироп: 1,5 кг сахара, 2,5 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Цедру померанца, срезанную острым ножом (без подкоркового слоя) измельчить, опустить в куб, влить водку, перегнать, подсластить сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка лимонная (1)

500 г лимонной цедры 15 л водки

Цедру измельчить, уложить в стеклянную емкость, влить водку, закупорить, настаивать 6—8 дней, затем перегнать через куб. При желании подсластить сахарным сиропом (способ приготовления см. выше). Готовую водку разлить по бутылкам и закупорить.

Водка лимонная (2)

400 г лимонной цедры
100 г апельсиновой цедры
25 г высушенных корневищ аира
12 г соли
12 г семян фенхеля
6 г имбиря
6 г корицы
6 г семян аниса
4 л водки
Сироп: 400 г сахара, 1500 мл воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все сухие компоненты истолочь и смешать с солью, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать в теплом месте 2—3 недели. Затем вылить жидкость в куб, перегнать, подсластить сиропом, дать немного настояться, отфильтровать через фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка лимонная (3)

200 г лимонной цедры 100 г апельсиновой цедры по 25 г семян фенхеля, тмина 15 г бутонов гвоздики 15 г молотой корицы 15 г семян аниса 15 г плодов бадьяна 15 г корня фиалки

15 г винного камня 7 л водки

Сироп: 800 г сахара, 2,4 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты измельчить, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать в течение 8 дней, а затем вылить в куб, перегнать, подсластить сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка мандариновая

4 мандарина средней величины 1 л водки

Мандарины вымыть, обсушить полотенцем и срезать с них верхнюю тонкую оранжевую кожицу, исключая даже малейшее попадание белой мякоти. Цедру измельчить, опустить в стеклянную емкость, залить водкой и настаивать 5—7 дней, затем процедить, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка персиковая подлинная

800 г ядер из персиковых косточек 400 г ядер горького миндаля

1 ведро (12,3 л) водки

Персиковые и миндальные ядра истолочь, переложить в стеклянную емкость, влить водку, закупорить, настаивать в течение 3 суток, затем перегнать на слабом огне, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка «как персиковая» (1)

25 г ядер из вишневых косточек 25 г ядер из сливовых косточек 12 г семян тмина 200 г сахара

2 л водки

Ядра и семена тмина истолочь, поместить в куб, залить водкой, перегнать, подсластить, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка «как персиковая» (2)

500 г ядер из вишневых косточек 500 г ядер из сливовых косточек 100 г изюма

по 4 г апельсиновой цедры, лимонной цедры 4 г молотой корицы 7 л водки

Сироп: 400 г сахара, 1,8 л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты измельчить, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать 10—14 дней, затем вылить в куб, перегнать, подсластить сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка «как персиковая» (3)

200 г ядер из сливовых косточек 200 г ядер из вишневых косточек 50 г апельсиновой цедры 50 г семян тмина

50 г высушенных корневищ калгана 25 г плодов кардамона 25 г винного камня

1 ведро (12,3 л) водки

Сироп: 800 г сахара, 700 м л воды

Для приготовления сиропа сахар мелко истолочь, залить кипяченой водой и варить, снимая пену, около 10 минут. Когда пенообразование полностью закончится, сироп снять с огня и дать отстояться.

Все компоненты измельчить, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать в течение 2 суток, затем перегнать, подсластить сиропом, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка огуречная «2 в 1»

4 свежих огурца

2 л водки

Огурцы, сорванные прямо с грядки, опустить в стеклянную емкость, залить крепкой водкой, настаивать в течение

3– 5 дней. Напиток разлить по бутылкам и закупорить. Напиток имеет запах малосольного огурца.

Водка сборная (1)

по 1 горсти травы и цветков зверобоя (верхушки), цветков пижмы, корневищ дягиля, лимонной цедры, верхушек полыни «божье дерево», можжевеловых ягод 1 ведро (12,3 л) водки

Все компоненты измельчить, уложить в стеклянную емкость, залить водкой, закупорить, настаивать в течение

4– 7 дней, затем вылить в куб, перегнать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка сборная (2)

по 1 горсти цветов пижмы, листьев шалфея, листьев мяты, листьев розмарина, травы и цветков зверобоя (верхушки), семян сельдерея 1 ведро (12,3 л) водки Все компоненты измельчить, переложить в куб, залить водкой, перегнать, разлить по бутылкам и закупорить.

Водка «Ерофеич»

100 г корневищ калгана
30 г высушенных верхушек полыни «божье дерево»
30 г корня горицвета
30 г цветков аптечной ромашки
30 г можжевеловых ягод
30 г корня пиона
1 ведро (12,3 л) водки Все компоненты измельчить, влить водку, настаивать в течение 5—7 дней, затем процедить, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

За ваше здоровье!